



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

FRITTELLE DI MELE

Ingredienti

farina di riso,	zucchero,
olio extra vergine di oliva,	mele,
acqua,	sale.

Preparazione

Togliere il torsolo alle mele, sbuciarle e tagliarle a fette dello spessore di 1 cm. Con la farina di riso e l'acqua, mescolando bene, preparare una pastella in modo che ne siano ben ricoperte, poi gettarle nell'olio bollente. Friggerle, quindi, quando non sono più bollenti, spolverizzarle con lo zucchero.